

# Fiche Technique

## PRODUIT

**OIGNON SEMOULE**  
Allium Cepa

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Oignon issu de l'agriculture biologique certifiée.  
Il doit être exempt de toutes flaveurs et odeurs étrangères (moisi, rance).  
Couleur : blanc.  
Granulométrie : 0,5 à 1 mm

## ORIGINE ET CONTRÔLE

L'oignon est cultivé et déshydraté en Egypte.  
Organisme de contrôle de l'agriculture biologique : Bureau Veritas FR-BIO-10  
Ce produit ne contient ni additif, ni arôme, ni OGM et n'a pas été ionisé.

## PARAMETRES PHYSICO-PHYSIQUES

Teneur en eau max% (m / m), max = 12  
Taux de matière étrangère en % = 1  
Taux de pesticides < à la limite légale imposée et garantie par la certification Agriculture

## ALLERGENES

Présence de moutarde graine dans nos locaux.  
Maîtrise du risque de contamination croisée (information du personnel, lots de moutarde identifiés et séparés, nettoyage).

## CRITERES MICROBIOLOGIQUES

|                           |                           |  |
|---------------------------|---------------------------|--|
| Micro-aérobie à 30°C      | Max 5x10 <sup>6</sup> / g |  |
| E.coli / g                | Max 100                   |  |
| Spores de moisissures / g | Max 30000                 |  |
| Salmonelles dans 25 g     | Absence                   |  |

## STOCKAGE-DUREE DE VIE

Conserver à moins de 18°C dans des locaux propres, secs et à l'abri de la lumière.  
DLUO : 2 ans compter du conditionnement

## VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

|                   |       |                       |      |               |      |
|-------------------|-------|-----------------------|------|---------------|------|
| Energie (en Kcal) | 349   | Protéines (g)         | 8,95 | Eau (g)       | 3,98 |
| Glucides (g)      | 74,08 | Lipides (g)           | 0,42 | Sodium (mg)   | 21   |
| dont Sucres (g)   | 37,41 | Dont A.G. saturés (g) | 0,08 | soit Sel (mg) | 52,5 |